

# Croustillants de ris de veau sur risotto aux champignons - Emulsion de cresson et persil



## Pierrick Suter

Hôtel de la Gare  
Avenue de la Gare 13, 1522 Lucens



Loin du maniérisme et de l'affectation, le bien-manger y a ainsi découvert une escale d'authenticité, où le plaisir de faire plaisir s'exprime le plus simplement du monde et sans coup de fusil : de la prévenance, de bons vins et une cuisine propre à séduire l'oeil et le palais. Ni plus ni moins.

Que ce soit pour une collation impromptue sur le chemin de Berne ou de Lausanne, ou pour partager un menu plus ouvragé d'inspiration saisonnière, vous trouverez à Lucens de quoi éloigner les tourments de la faim et les vicissitudes du quotidien. Toute l'équipe de l'Hôtel-Restaurant de la Gare est là pour y veiller, de l'heure du café fumant jusqu'à celle avancée des cognacs.

Plus que de faire naître l'envie, nous aspirons à la satisfaire. N'était-ce pas Oscar Wilde qui écrivait : « Je peux résister à tout, sauf à la tentation ? »

Au grand plaisir de vous accueillir, Jane-Lise et Pierrick Suter

[www.hoteldelagarelucens.ch](http://www.hoteldelagarelucens.ch)

## INGRÉDIENTS

### Pour 4 personnes

300 gr ris de veau  
200 gr mélange de champignons  
120 gr riz Carnaroli  
100 gr cresson et persil  
5 dl bouillon  
5 dl vin blanc  
beurre  
oignon, échalote, sel, poivre

## PRÉPARATION

Couper les ris de veau en morceaux d'environ 15 gr.  
Nettoyer les champignons.  
Hacher une échalote et un bouquet de persil.

Démarrer le risotto avec une noix de beurre et ¼ d'oignon haché.

Faire revenir et ajouter le riz sur le tout, déglacer au vin blanc.

Mouiller au bouillon petit à petit (env. 5 dl).

Retirer du feu avant la cuisson totale.

Faire sauter les champignons dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile.

En fin de cuisson, ajouter une noix de beurre, l'échalote

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

# Croustillants de ris de veau sur risotto aux champignons - Emulsion de cresson et persil



hachée et assaisonner.

Assaisonner les ris de veau et les saupoudrer de farine.

Ajouter un peu de crème pour obtenir une sorte de pâte à frire.

Les colorer dans une poêle antiadhésive bien chaude avec de l'huile d'arachides.

Pour l'émulsion, cuire à l'eau salée pendant 10 minutes le persil et le cresson.

Refroidir dans la glace pour garder la couleur.

Réduire en purée avec un peu d'eau à l'aide d'un Bamix.

Avant de dresser, y ajouter un dl de crème, assaisonner, chauffer et mixer.

Terminer le risotto avec un peu de vin blanc, une noix de beurre.

Ajouter les champignons, une pincée de persil haché et rectifier l'assaisonnement.

Dresser au milieu de l'assiette et poser les ris de veau dessus.

Garnir avec l'émulsion de cresson.

Bon appétit

**Bonne dégustation !**

---

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

